

Starinski kolac sa makom



Sastojci

Potrebno je:

- 15 g svežeg kvasca
- 4 kašike mlakog mleka
- 280 g oštrog brašna
- 120 g šecera
- 2 kašike vanil-šecera
- 1/4 kašičice soli
- 2 jajeta
- 2 kašike ruma
- 4 kašike šecera u prahu
- 85 g omekšalog maslaca
- narendana kora jednog limuna

Za nadev:

- 115 g sveže samlevenog maka
- 1 kašičica cimeta
- 3 kašike mleka
- 50 g šecera u prahu zamirisanog vanilom
- 15 g maslaca
- 2 kašike ruma

Za posipanje:

- šećer u prahu

Priprema

Izmešati svež kvasac sa mlekom i ostaviti na toplom mestu dvadesetak minuta.

Elektricnim mikserom izmežati brašno, šećer, vanil-šećer i so. Napraviti udubljenje u sredini i staviti jaja, rum i limunovu koru. Polako mešati i kada smesa postane glatka, dodati joj kvasac. Umesiti glatko testo, dodati maslac.

Posudu sa testom pokriti vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti testo na toplom mestu, barem sat i po da se testo naraste.

U međuvremenu, veliki kalup za kuglof premazati maslacem i posuti brašnom. Za nadev na tihoj vatri uz neprestano mešanje, kuvati mak, cimet, mleko, šećer, maslac i rum. Kada se maslac rastopi, skloniti sa plotne. Ostaviti po strani da se hladi.

Testo izvaditi na dasku posutu brašnom i premesiti ga, da ponovo bude glatko. Od testa napraviti kobasicu, prečnika 10 cm, i seci na kolutove debljine 2,5 cm. Svaki kolut stavljati jednu preko druge u kalup, tako da ne bude praznog mesta među kolutovima. Kalup treba da bude popunjen skoro do polovine. Ponovo prekriti vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu jedan sat, da testo naraste.

Peci, u pecnici zagrejanju na 180°C 50 minuta ili dok kolac ne porumeni i ne odvoji se od kalupa. Ostaviti da se hladi u kalupu pet minuta, a zatim izvrnuti na tacnu. Pre serviranja posuti šećerom u prahu.